



SÜDTIROLER SAUVIGNON "NICO" DOC 2020



ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen in der Gemeinde Kaltern auf 520 Meter Meereshöhe gelegen. Insgesamt 6.000 m².

BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkgestein

TRAUBENSORTE

Sauvignon blanc – franz. Klonengemisch.

HEKTAR – ERTRAG

70 Hektoliter

MOSTGEWICHT

20,50 KNW– 105,0 Öchsle

ALKOHOL

14,0 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,2 g/L

RESTZUCKER

2,7 g/L

AUSBAU

Lese am 16. September. Die gesunden, reifen Trauben wurden zur Gänze gerebelt. Vor dem Abpressen wurde eine 5-stündige Maischemazeration vorgenommen. Der dreiwöchigen kontrollierten Gärung folgte eine Reifung auf der Feinhefe in Eichenfässern zu 20 hl. Abgefüllt im Juni 2021.

FLASCHENANZAHL

4.000 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JHRG.

2003



ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC "NICO" 2020



ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle, complessivamente 6.000 m² nel comune di Caldaro ad un'altitudine di 520 metri s.l.m.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Calcareo

VITIGNO

Sauvignon blanc, diversi cloni francesi.

RESA PER ETTARO

70 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,50 BABO

ALCOOL

14,0% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,2 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

2,7 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 16 settembre. L'uva sana e matura è stata diraspata, pigiata e sottoposta ad una macerazione a freddo di cinque ore sulla pressa. Fermentazione controllata per tre settimane in botti di rovere da 15 e 20 hl. e sei mesi di affinamento sui lieviti negli stessi botti. Imbottigliamento a giugno 2021.

BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

2003



SOUTH TYROLEAN SAUVIGNON DOC "NICO" 2020



ORIGIN

Two plots of land totalling 6,000 m², situated 520 metres above sea level in the area of Caldaro/Kaltern.

TYPE OF SOIL

Calcareous with gravel deposits.

GRAPE VARIETY

Mixture of French Sauvignon blanc clones.

YIELD PER HECTARE

70 hectolitres

MUST WEIGHT

20.50 BABO – 105.0 Oechsle

ALCOHOL

14.0 % vol.

TOTAL ACIDITY

6.2 g/L

RESIDUAL SUGAR

2.7 g/L

VINIFICATION

The healthy, ripe grapes harvested on 16 September were completely stemmed and cooled in a natural ice house before a 5-hour mash maceration and pressing. This was followed by three weeks of controlled fermentation and six months of ageing in 15 and 20 hl oak barrels. The wine was bottled in early June 2021.

PRODUCTION VOLUME

4,000 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

2003